

ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств»

Выполнила мастер производственного обучения
Пронина Г.В.

Тула 2016г



***Земля и потому еще щедра,
что в мире существуют повара.
Благословенны их простые судьбы
А руки – будто помыслы чисты.
Профессия у них добра по сути
Злой человек не станет у плиты.***

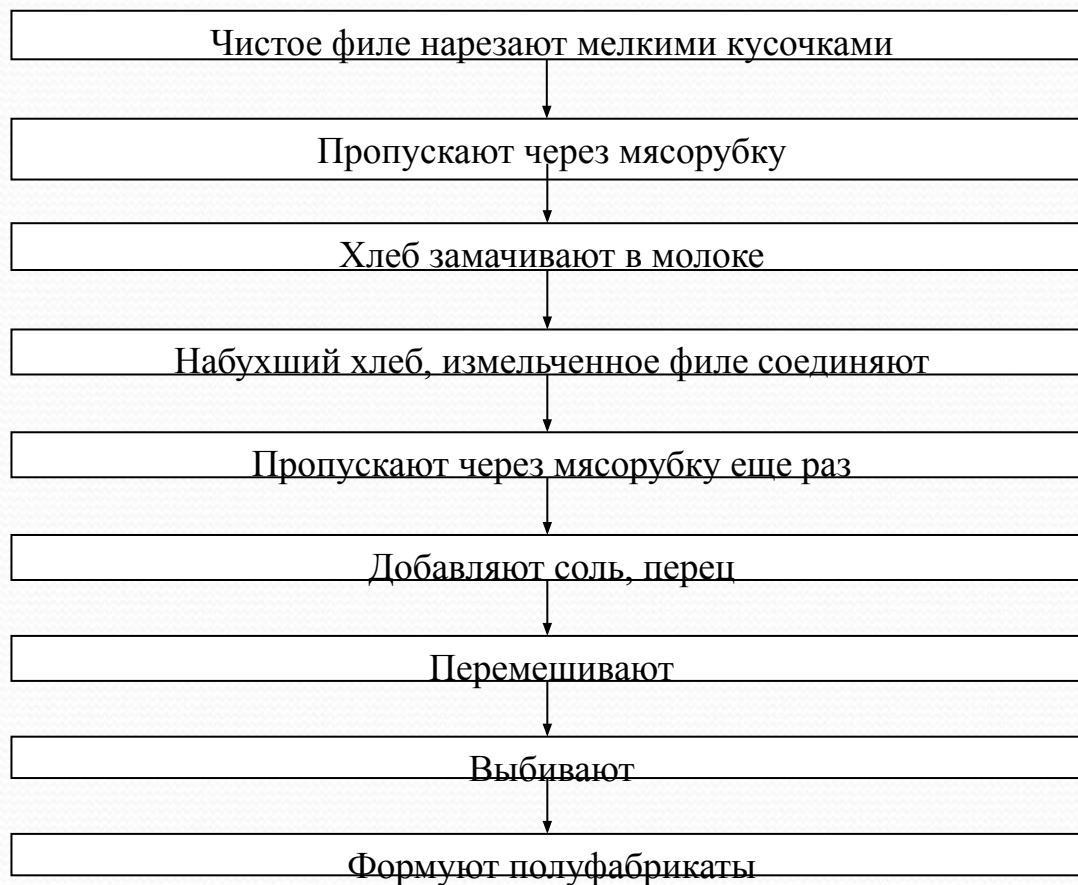
Р.Рождественский

*«Технология приготовления блюд из
рыбной котлетной массы»*



***Рыба является необходимым
продуктом питания человека.
По своему химическому составу она
немного уступает мясу домашних
животных, а по содержанию
минеральных веществ, витаминов и
степени усвояемости белков
превосходит мясо.***

Схема приготовления рыбной котлетной массы



Полуфабрикаты из котлетной массы

Котлеты



Параметры изделия

Овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом.

Длина – 10-11 см.

Ширина – 5-6 см.

Толщина – 1,5-2 см.

Масса полуфабриката – 86 г.

Биточки



Параметры изделия

Округло-приплюснутая форма.

Диаметр – 5-6 см.

Толщина – 1,5-2 см.

Масса полуфабриката – 86 г.

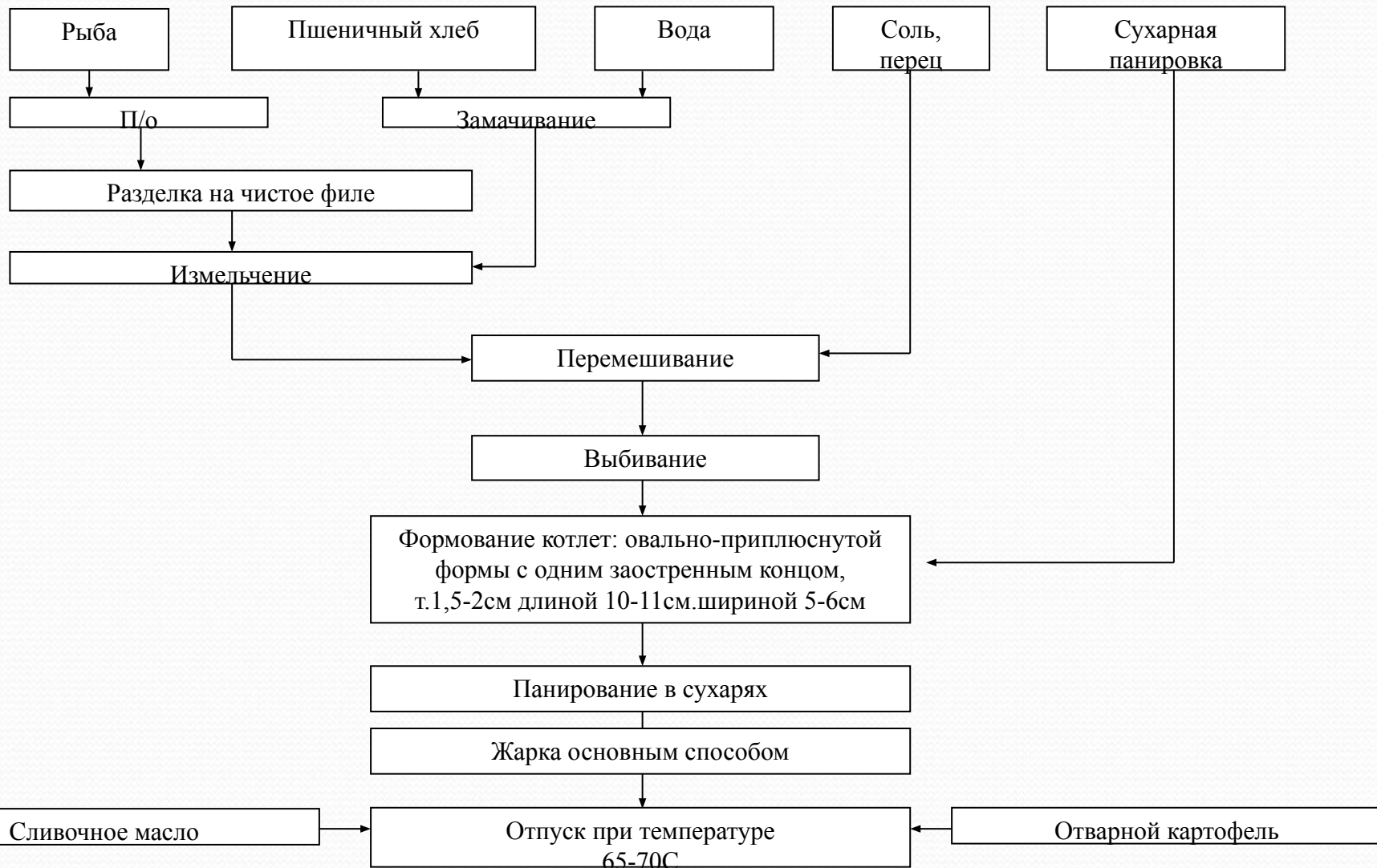
Полуфабрикаты котлеты и биточки рыбные

Котлеты

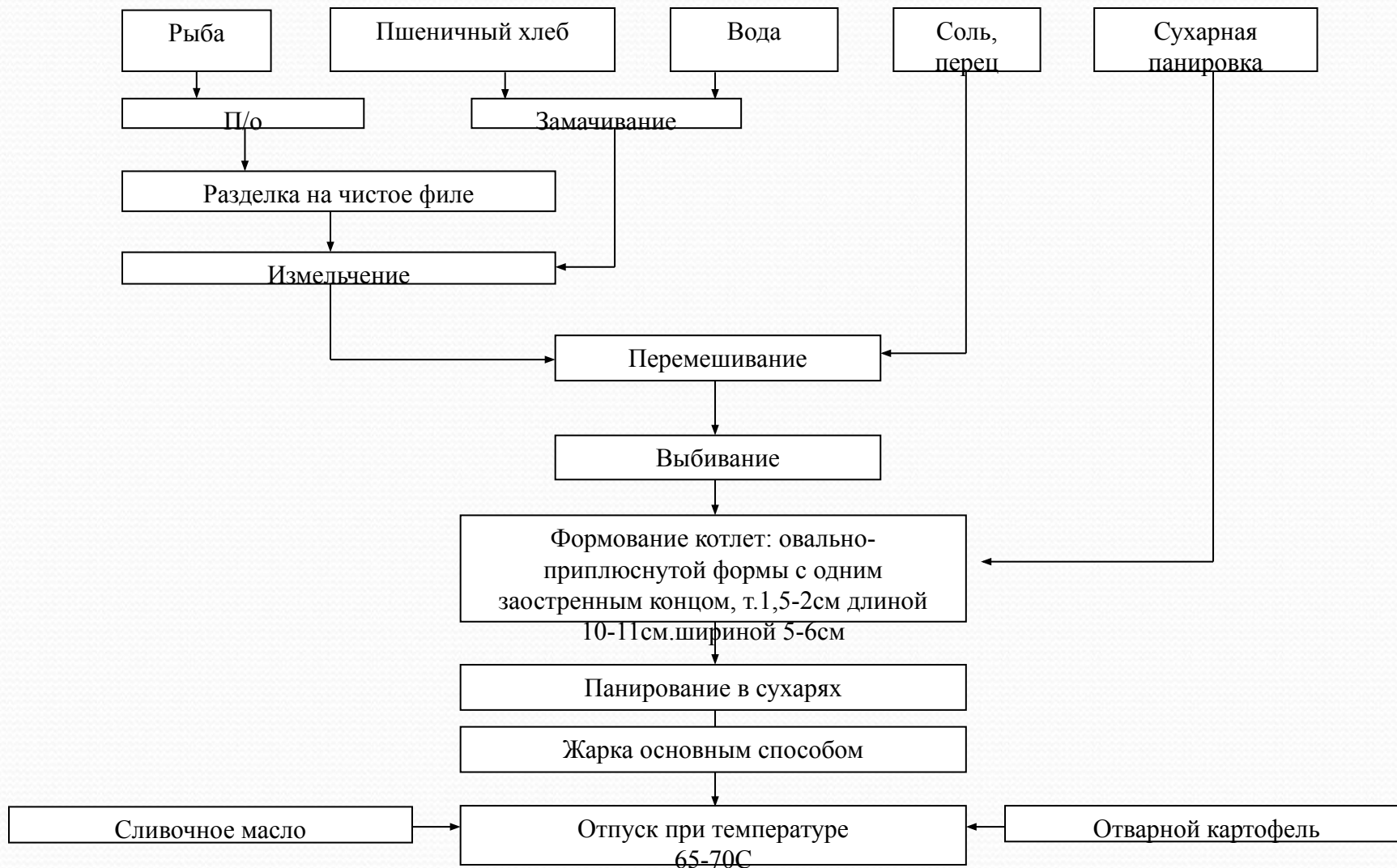
Биточки



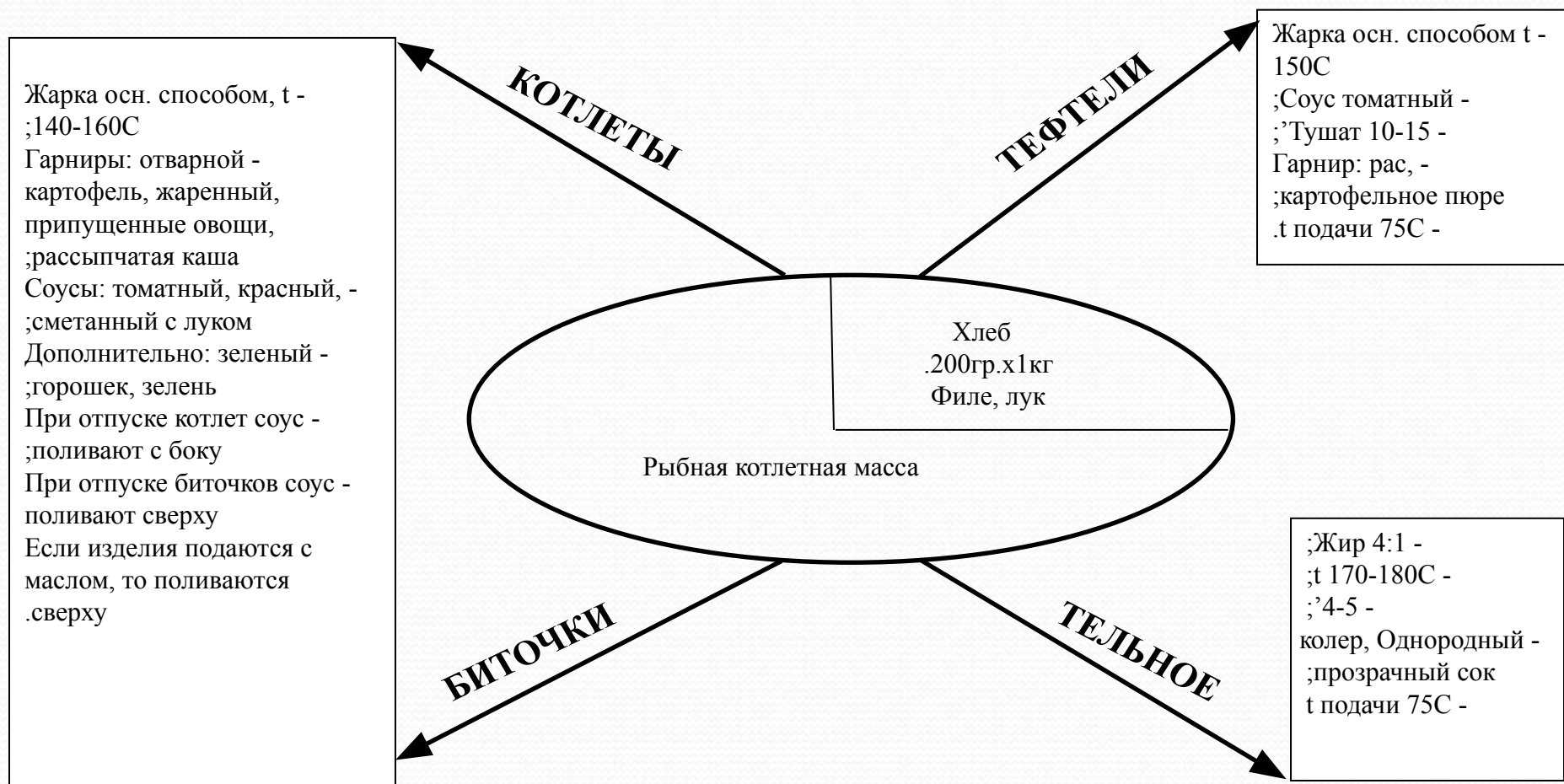
Технологическая схема приготовления блюда: «Котлеты рыбные с отварным картофелем»



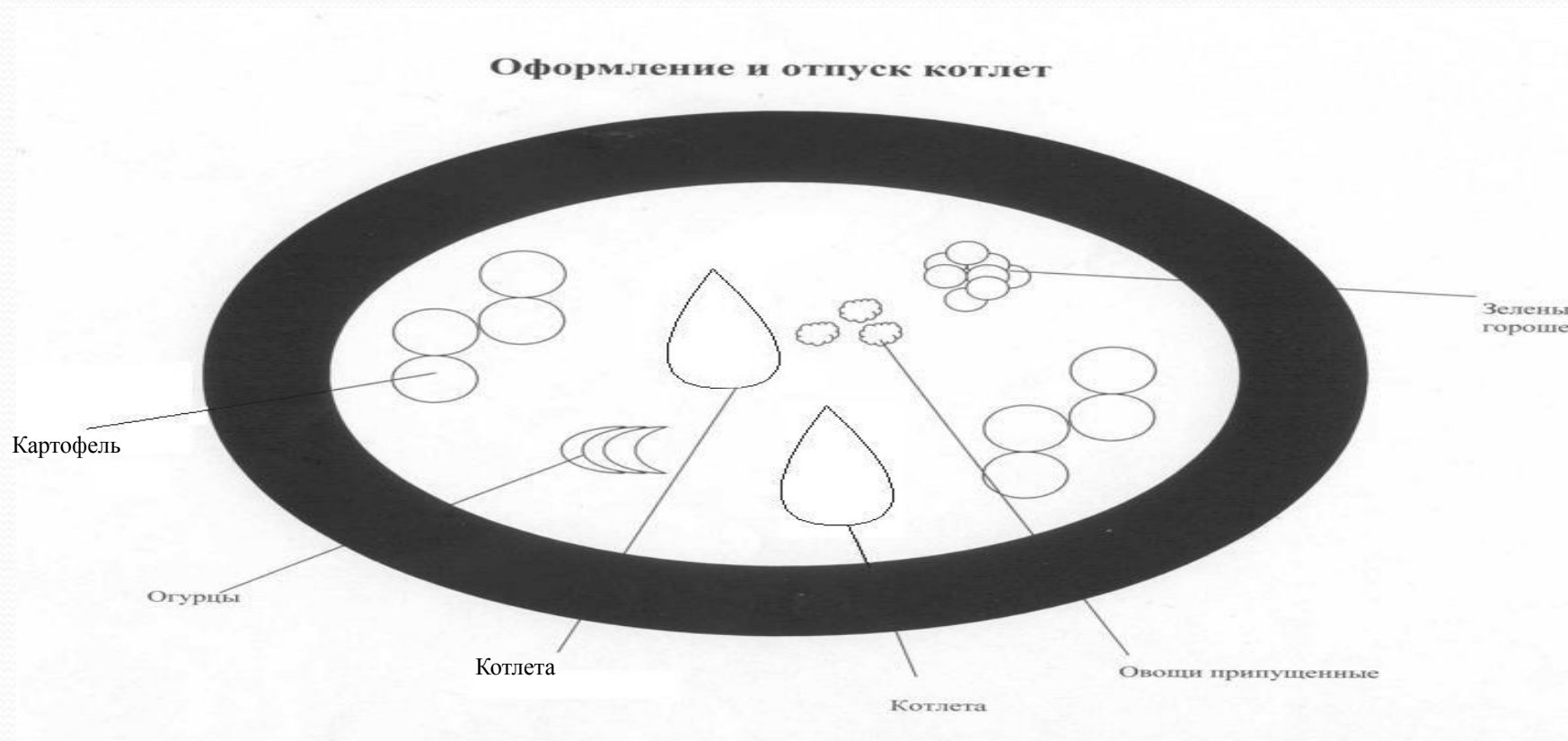
Технологическая схема приготовления блюда: «Биточки рыбные с отварным картофелем»



Блюда из рыбной котлетной массы



Оформление и отпуск котлет



Оформление и отпуск котлет и биточков



Закрепление знаний

Задания бригаде:

1. Рассчитать норму расхода продуктов на 3 порции котлет, биточков рыбных;
2. Рассчитать норму расхода продуктов для приготовления 3 порций картофеля отварного;
3. Составить алгоритм приготовления котлет, биточков рыбных;
4. Составить алгоритм приготовления картофеля отварного.

Организация: БУ СПО СПК-3

Предприятие: Мастерская поваров СП-3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: «Котлеты, биточки рыбные»

Источник: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий . 1986г. Рецептура №541

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто (1п)	Нетто (1п)	Брутто (3п)	Нетто (3п)
1.	Треска	66	48		
2.	Хлеб пшеничный	14	14		
3.	Молоко или вода	19	19		
4.	Сухари	7	7		
5.	Масса п/ф	-	86		
6.	Кулинарный жир	5	5		
7.	Масса жареных изделий	-	75		
8.	Гарнир №757; 759	-	150		
9.	Соус №857; 863; 865	-	50		
	Масло	5	5		
	Выход с соусом	-	275		
	Выход с маслом	-	230		

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками и пропускают через мясорубку. Хлеб не ниже 1-го сорта замачивают в жидкости.

Измельченное филе и набухший хлеб соединяют и пропускают через мясорубку еще раз. Добавляют соль, молотый перец и все тщательно вымешивают в фаршемешалках или вручную.

Котлеты - в левую руку помещают часть массы, а правой отделяют кусочки, взвешивают их и укладывают рядами на стол, посыпанный панировкой. Формуют котлеты, придавая им овально- приплюснутую форму с заостренным концом (толщиной 2-2,5см, длиной 10-11см, шириной 5-6см). Панируют в просеянных молотых сухарях.

Биточки - приготавливают так же, но придают округло- приплюснутую форму до 6см диаметром и толщиной 1,5-2см. Панируют в сухарях. На порцию формуют по 1-2 шт. Обжаривают котлеты и биточки с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 минут. При отпуске котлеты или биточки гарнируют, поливают растопленным сливочным маслом или соусом.

Гарниры: картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные, овощи припущенные с маслом.

Соусы: томатный, сметанный, сметанный с луком.

Качественная оценка готового блюда.

Внешний вид: изделия должны сохранить свою форму, не иметь трещин. Поверхность изделия покрыта хорошо поджаренной корочкой.

Консистенция: сочная, рыхлая.

Цвет: на разрезе от белого до серого.

Вкус: соответствует данному виду рыбы, без постороннего привкуса, в меру соленый.

Запах: рыбы и жира.

Организация: БУ СПО СПК-3

Предприятие: Мастерская поваров СП-3

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Наименование блюда: «Картофель отварной»

Источник: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. 1986г. Рецепт №757

№ п/п	Наименование продуктов	Брутто (1п)	Нетто (1п)	Брутто (3п)	Нетто (3п)
1	Картофель	266	200		
2	Или картофель молодой	258	202		
3	Масло сливочное	15	15		
	ВЫХОД	15/200			

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

Очищенные клубни картофеля одинакового мелкого размера (крупный картофель нарезают на части) кладут в посуду слоем не более 50 см, чтобы при варке сохранилась форма, заливают горячей водой так, чтобы она покрывала картофель на 1-1,5 см, кладут соль, посуду закрывают крышкой, доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Затем отвар сливают, а картофель подсушивают, для этого посуду накрывают крышкой и ставят на 2-3 мин на менее горячий участок плиты. При отпуске отварной картофель кладут в баранчик, на тарелку или порционную сковороду, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.

КАЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОГО БЛЮДА

Внешний вид: картофель сохранил свою форму.

Консистенция: мягкая, клубни не деформировались.

Цвет: от кремового до белого, без темных включений.

Вкус: в меру соленый, нежный, с ароматом сливочного масла.

Запах: свойственный отварному картофелю.

Составил: _____

Алгоритм приготовления котлет, биточков рыбных, картофеля отварного

1. Подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты, посуду.
3. Промыть и очистить картофель.
4. Обточить картофель шариками или бочонками.
5. Сварить и обсушить картофель.
6. Сформовать котлеты, биточки, запанировать в сухарях.
7. Обжарить котлеты, биточки основным способом, дожарить в жарочном шкафу.
8. Подать котлеты, биточки с гарниром, полить растопленным сливочным маслом.
9. Украсить зеленью, огурцами, лимоном.

Дегустационный ЛИСТ

Блюдо: «Котлеты рыбные» Бригада № _____



№	Параметры	Тест на качество	Исследуемый образец	Оценка
1	Внешний вид	Изделия овальной формы, с одним заостренным концом. Поверхность не потрескавшаяся, покрыта хорошо поджаренной корочкой.		
2	Консистенция	Сочная, рыхлая		
3	Цвет	От белого до серого		
4	Вкус	В меру соленый, с ароматом жареной рыбы		
5	Запах	Свойственный данному виду рыбы		
6		Итоговая оценка блюда		

Гарнир: «Картофель отварной»



№	Параметры	Тест на качество	Исследуемый образец	Оценка
1	Внешний вид	Клубни картофеля должны сохранить свою форму, без черных пятен, глазков		
2	Консистенция	Рыхлая, мягкая		
3	Цвет	От белого до кремового		
4	Вкус	В меру соленый		
5	Запах	Свойственный вареному картофелю		
6		Итоговая оценка блюда		

Оценка за работу бригаде: _____

Бригадир: _____

Требования к качеству изделий из рыбной котлетной массы

Отлично: Масса однородная без кусочков хлеба и мякоти рыбы. Котлеты – овальной формы, биточки – круглой формы. Поверхность изделий не потрескавшаяся, покрыта хорошо поджаренной корочкой. Масса изделия соответствует норме. Цвет на изломе от белого до серого. Вкус в меру соленый. Без признаков постороннего запаха, запаха кислого хлеба.

Хорошо: Наличие частичной деформации изделий. Масса изделий соответствует норме.

Удовлетворительно: Наличие частичной деформации изделий, небольшие трещины, незначительный привкус пересола. Масса не однородная, присутствие кусочков хлеба, мякоти рыбы.

Неудовлетворительно: Значительные признаки деформации изделий – неправильная форма, с характерными трещинами, неровностями изделий. Признаки кислого хлеба, посторонние запахи. Отклонение массы изделия от нормы. Пересол.

Требования к качеству блюда

«Картофель отварной»

Отлично: картофель должен сохранить свою форму, цвет — от белого до кремового, консистенция — мягкая, вкус и запах — свойственные отварному картофелю.

Хорошо: наличие частичной деформации картофеля.

Удовлетворительно: наличие частичной деформации, незначительный привкус пересола, имеются черные включения.

Неудовлетворительно: значительные признаки деформации клубней, посторонние запахи, пересол, отклонения от нормы массы.

Спасибо за
внимание!

